



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado elaborado con chorizo fresco, cocido lentamente a la sidra.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave. Ligeramente dulce.

Sabor: Suave, sabor a chorizo, con un toque de dulzura.

Color: Rojo, apagado, marrón.

Textura: Suave y tierno, agradable, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con chorizo fresco, cocido lentamente con sidra. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

INGREDIENTES:

Chorizo pincho (Carne de cerdo, orégano, ajo, pimentón dulce, esencia, vino blanco, (SULFITOS), almidón de patata, fibra y proteína de guisante.) Sidra, (manzana, SULFITOS). Aceite vegetal.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) * ORIGEN ESPAÑA.

Alérgenos: SULFITOS

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Chorizo de orza

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2020